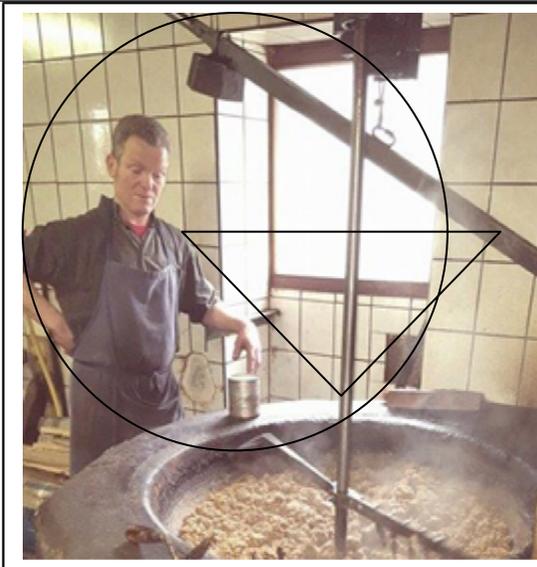


L'huilerie de Blot : une des dernières survivantes du Puy de Dôme.

L'huilerie de Blot est située à Blot l'église dans le nord des Combrailles, c'est une petite huilerie qui se développe de génération en génération et qui appartient depuis 1997 à Bernard Bouleau, un enfant du pays passionné depuis toujours. L'huilerie ouvre ses portes quotidiennement au public et son propriétaire vous fera partager avec plaisir les secrets de la fabrication des huiles.

Il est 14h30 quand nous arrivons à l'huilerie où une odeur atypique se répand : c'est la 23^{ème} cuisson de sésame de la journée. A l'intérieur nous nous transportons dans un univers différent. Nous pouvons voir une meule qui écrase les grains qui seront ensuite cuits et pressés pour récupérer la précieuse huile de sésame qui relèvera vos salades et tous vos plats.

L'huilerie a été construite en 1857 à Blot l'église puis a été rachetée en 1997 par Bernard Bouleau. Pendant la seconde Guerre Mondiale il y avait 12 huileries sur le canton de Menat mais maintenant il n'en reste plus qu'une : celle que Bernard a voulu maintenir vivante et dynamique grâce à une forte détermination.



Un employé de l'huilerie à la cuisson de la noix

Son métier c'est moulinier mais ne le cherchez pas dans le dictionnaire car vous ne le trouverez pas ! Le moulinier c'est celui qui fabrique de l'huile artisanale alors que l'huilier fabrique de l'huile industrielle.

Ce métier s'apprend « sur le tas » et au fur à mesure car il demande un savoir-faire très spécifique. Il y a différents métiers attachés à la fabrication de l'huile, de la production à la vente, la filière est longue.

Bernard Bouleau pense agrandir sa production pour faire d'autres huiles et d'autres produits, la concurrence industrielle nécessite d'apporter de la nouveauté sur les marchés.

Les différentes sortes d'huiles fabriquées à Blot l'Eglise ? Le tournesol, la noix, le sésame, le colza, l'œillette, l'amande, l'arachide, la pistache, la noisette et l'huile de pépins de courges sont vendus directement dans le magasin attenant à l'huilerie mais aussi sur les marchés locaux et à l'exportation dans toutes les épiceries fines du monde.

Bernard Bouleau va-t-il finir par dépasser les grands industriels de l'huile ? En tout cas il propose des produits artisanaux de très grande qualité qu'il préfère vendre aux commerces de proximité qu'aux grandes surfaces afin de conserver son authenticité.

Malgré l'envie de conserver un esprit local, l'huilerie de Blot est ouverte sur le monde à travers son site internet où vous trouverez toutes les informations sur l'histoire de l'entreprise, la production et la fabrication des huiles. Vous pourrez également découvrir les produits originaux proposés dans la boutique comme « les pouzzolanes des volcans », les « rochers de Blot » et « les moutardes fines » à l'adresse <http://www.huileriedeblot.com>.